Hornos eléctricos

BGH

Manual del instrucciones

Modelo BHE42M13

Incluye certificado de garantía

Antes de utilizar su nuevo horno eléctrico, lea este manual con detenimiento y guárdelo para otras consultas en el futuro.

Índice

1	Importantes medidas de seguridad	04
2	Antes de su primer uso	06
3	Descripción del producto	06
4	Panel de Control	07
5	Especificaciones técnicas	08
6	Funcionamiento	08
7	Ajuste de temperatura	08
8	Ajuste de función	08
9	Ajuste de tiempo	09
10	Niveles de cocción	10
11	Nivelación de estantes	11
12	Cuidado y limpieza	11
13	Recetas	12
14	Guía de agentes de service autorizados	22
15	Certificado de garantía	29

Nota importante

- **El listado de servicios técnicos lo encontrará en la página correspondiente.**
- **Nunca haga funcionar el horno sin alimentos dentro del mismo.**
- **Conecte siempre su horno eléctrico en un tomacorriente debidamente polarizado de 220 voltios y 10 amperios con conexión a tierra.**

1. Importantes medidas de seguridad

Cuando se emplea un artefacto eléctrico, se deben cumplir normas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1· Lea detenidamente todas las instrucciones antes de hacer uso del producto.
2· A fin de evitar cualquier descarga eléctrica, NO sumerja el artefacto o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.
3· No toque las superficies calientes. Emplee manoplas cuando retire o toque algún elemento caliente. Siempre coloque el horno eléctrico sobre superficies que soportan el calor.
4· Desenchufe el horno cuando no es utilizado y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o quitar cualquiera de sus partes.
5· El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar daños.
6· Siempre quite el enchufe del toma corriente de la pared antes de mover el artefacto. No tire del cable. Use ambas manos para mover el artefacto.
7· No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de mesas o mesadas, ni que tome contacto con superficies calientes.
8· No coloque el horno eléctrico dentro de un horno caliente o cerca de llama u hornalla eléctrica.
9· Nunca emplee este producto a la intemperie.
10· Si el circuito eléctrico esta sobrecargado con otros artefactos, este producto puede no funcionar adecuadamente. El horno eléctrico debe ser usado con un circuito eléctrico independiente de otros artefactos eléctricos.
11· La temperatura de la superficie accesible puede ser alta cuando el artefacto está funcionando.
12· Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o una persona igualmente capacitada con el fin de evitar un peligro.
13· Guarde sólo los accesorios proporcionados con esta unidad dentro del horno cuando no esté en uso. No guarde ningún otro material.
14· Podría presentarse un riesgo de incendio si el artefacto es cubierto o está en contacto con un material inflamable, incluyendo cortinas, paños, tabiques o elementos similares, mientras esté en función. No coloque ningún elemento sobre el horno cuando el mismo se encuentra en funcionamiento.
15· No coloque en el horno ninguno de estos productos: cartón, papel o plástico.

16 • Todos los recipientes ubicados dentro del horno no deben ser herméticos. Necesitan tener espacio suficiente para permitir la expansión de líquidos.
17 • Limpie el horno regularmente ya que es absolutamente necesario – el exceso de grasa puede causar un incendio. Asegúrese de que este artefacto no este colocado cerca de cortinas, paños u otros materiales inflamables.
18 • No emplee esponjas metálicas en la limpieza del horno debido a que podrían desprenderse trozos de la esponja que al tocar partes eléctricas implicarían un riesgo de descarga eléctrica.
19 • Para prevenir quemaduras accidentales, siempre utilice la manija y las perillas para manejar el artefacto.
20 • La temperatura de la puerta o de la superficie exterior puede ser alta cuando el horno está en funcionamiento.
21 • No introducir un exceso de alimentos o utensilios metálicos en el horno eléctrico ya que podrían crear un riesgo de incendio o una descarga eléctrica.
22 • No cubra ninguna bandeja u otra parte del horno con papel metálico. Esto causará un sobrecalentamiento del horno.
23 • Se debe tener extrema precaución al usar recipientes hechos de metal o vidrio.
24 • Este artefacto no puede ser utilizado por niños o personas con reducida capacidad física, o mental, o aquella que tenga falta de experiencia o conocimiento, a menos que haya recibido instrucciones para su uso de una persona responsable de su seguridad.
25 • Los niños deben ser supervisados a fin de garantizar que no jueguen con el horno.
26 • El artefacto no está pensado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
27 • La parte posterior del horno debe colocarse contra la pared.

GUARDE ESTAS INTRUCCIONES
EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

PRECAUCIÓN

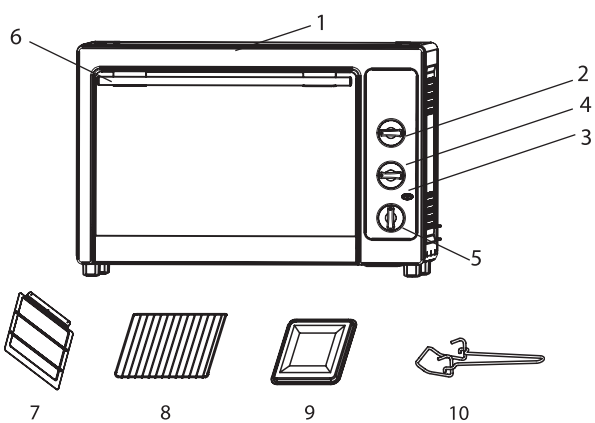
Superficie caliente.

2. Antes de su primer uso

1 • Asegúrese de que se quiten todos los materiales de empaquetado del interior del horno.
2 • Lave la rejilla y la bandeja con agua tibia y jabón. Limpie el interior del horno con paño húmedo o esponja. Seque con toallas de papel y asegúrese que el artefacto esté seco antes de usarlo.
3 • Coloque el horno sobre una mesada plana u otra superficie estable. NO LO HAGA FUNCIONAR EN EL MISMO CIRCUITO ELECTRICO CON OTRO ARTEFACTO.
4 • Asegúrese que la bandeja esté instalada correctamente antes de usar el artefacto.
5 • Únicamente la primera vez que use el producto, fije la perilla de temperatura a MAX, ajuste el reloj a 15 minutos. Esto quemará cualquier aceite que quedara en el horno.

Nota:
Es totalmente normal la presencia de humo durante este proceso en un horno nuevo, esto no durará más de 10 a 15 minutos.

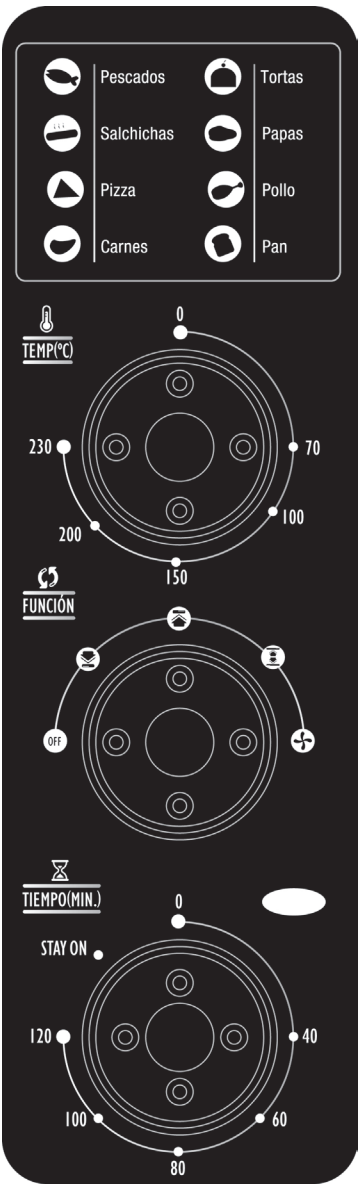
3. Descripción del producto



1 • Cavidad posterior	6 • Manija de la puerta
2 • Selector de temperatura	7 • Bandeja para migas
3 • Indicador de luz	8 • Rejilla regulable
4 • Selector de funciones	9 • Bandeja para hornear
5 • Selector de tiempo	10 • Mango para bandeja

4. Panel de control

Su horno eléctrico cuenta con un práctico panel de control que facilitará su uso. Lea atentamente las instrucciones para su correcto funcionamiento.



5. Especificaciones técnicas

Alimentación	220V~ - 50Hz
Consumo	1800 W
Dimensiones externas	535 mm x 355 mm x 405 mm (ancho x alto x profundidad)

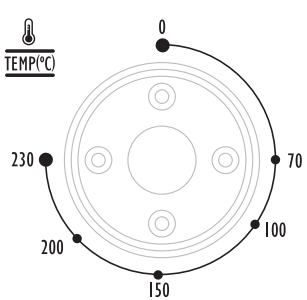
6. Funcionamiento

Antes de comenzar:

1 • Coloque la rejilla para hornear en una posición de acuerdo a la altura de la comida que va a ser cocinada.
2 • Coloque la comida sobre la rejilla. Asegúrese de usar un recipiente resistente al calor, nunca use recipientes de plástico o cartón.
3 • Utilice recipientes aptos para la cocción en horno.
4 • NO permita que ningún jugo caiga al fondo del horno. Utilice la bandeja de miga y la bandeja recolectora de líquidos cuando cocine.
5 • Ajuste la temperatura sugerida en la receta o la que usted desee.
6 • Cierre con precisión la puerta del horno y ajuste el tiempo de cocción para que el horno empiece a funcionar.

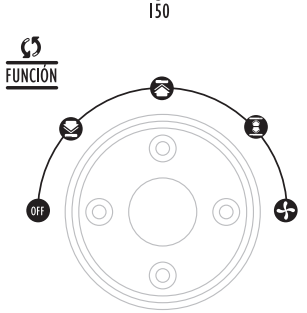
7. Ajuste de temperatura

Gire la perilla del selector de temperatura en sentido de las agujas del reloj hacia la temperatura deseada. La temperatura puede ajustarse desde 0°C a 230°C.



8. Ajuste de función

Este horno ofrece tres diferentes funciones para poder cocinar con amplia versatilidad con un solo artefacto.



Grill superior: las resistencias superiores calientan y trabajan en este ciclo. Ideal para dar terminaciones doradas y crujientes a sus recetas.

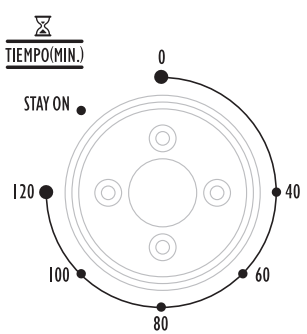
Grill inferior: las resistencias inferiores calientan y trabajan en este ciclo. Permite obtener bases crocantes.

Hornear y Tostar: las resistencias superiores e inferiores calientan y trabajan en esta función. Es perfecto para cocinar pizza, pan y galletitas, así como también cerdo o carnes horneadas.

Convección: las resistencias superiores e inferiores calientan y funcionan en conjunto con el ventilador distribuyendo aire caliente de manera uniforme, logrando cocciones mas parejas en menos tiempo.

9. Ajuste de tiempo

Su horno eléctrico cuenta con un timer de 120 minutos.
El automático puede ajustarse de 0 a 120 minutos.
El horno no se prenderá sin que se ajuste el timer.
Cuando el cronómetro está en posición “0” el horno no funciona. Para establecer el tiempo, haga girar la perilla de acuerdo a las agujas del reloj hasta el tiempo deseado.
Cuando el cronómetro ha llegado a la posición “0”, se escuchará el sonido de una campanilla. La provisión de energía se cortará automáticamente y el plato estará listo.



Modificación del tiempo:

Se puede cambiar el tiempo durante el ciclo de cocción. Simplemente gire la perilla de selector de tiempo al tiempo que usted desea y continúe cocinando.

Nota:
Cuando ajuste la perilla de selector de tiempo a menos de 10 minutos, siempre gírela sobre los 10 minutos y luego gire hacia atras para llegar al tiempo deseado. Esto le asegurará un ajuste de tiempo seguro y preciso.

Función STAY ON: esta función se utiliza para usar el horno sin control de tiempo o cuando los tiempos de cocción superan los 60 minutos. Es importante controlar el funcionamiento del horno mientras se utilice esta función para evitar accidentes.

PRECAUCIÓN Durante y después del uso las superficies del horno están calientes.

10. Niveles de cocción

Su horno eléctrico BGH cuenta con 4 niveles de cocción que se detallan a continuación.

 CONVECCIÓN	Use esta función para tostadas, pizza horneada, pan, repostería en general y bifes de carne. 1 • Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada. 2 • Ajuste la perilla a la función " " 3 • Seleccione el tiempo que indique la receta. 4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada. El horno comenzará a funcionar. 5 • Continúe cocinando por el tiempo que usted quiera. 6 • Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada. 7 • Siempre manipule la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.
 GRILL INFERIOR	Use esta función para comidas tales como cereales, pan, galletitas, etc. y para todo plato que requiera una base crocante de cocción. 1 • Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada 2 • Ajuste la perilla a la función " " 3 • El tiempo máximo para tostar es de 7 minutos. 4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada. 5 • Continúe tostando hasta el tiempo deseado. 6 • Controle la temperatura del alimento antes de moverlo para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada. 7 • Siempre manipule la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como el alimento están muy calientes.
 GRILL SUPERIOR	Esta función es ideal para pescado, bifes, verduras, etc. 1 • Coloque la rejilla de horneado a la altura deseada. 2 • Ajuste la perilla a la función " " 3 • Seleccione el tiempo que desee para asar la comida. 4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada. 5 • Continúe asando hasta el tiempo deseado. 6 • Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada. 7 • Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.
 HORNEAR	Use esta función para comidas tales como aquellos cortes de carnes menos tiernos, sopas, y guisos. 1 • Coloque la rejilla para hornear a la altura deseada. 2 • Ajuste la perilla a la función " " 3 • Seleccione el tiempo que usted quiere para hornear la comida. 4 • Rotar la perilla de temperatura, en el sentido de la agujas del reloj, a la temperatura deseada. 5 • Continúe horneando hasta el tiempo deseado. 6 • Controle la temperatura de la comida antes de moverla para asegurarse que ha alcanzado la temperatura interna adecuada. 7 • Siempre remueva la comida con manoplas para horno. Tanto el horno como la comida están muy calientes.

11. Nivelación de estantes

Su horno eléctrico BGH viene con 3 niveles de estantes regulables. La bandeja de horneado o estante se puede deslizar en la ranura que mejor se adapte al plato que desee preparar.

12. Cuidado y limpieza

1 • Antes de limpiarlo desenchufe el horno eléctrico y deje que se enfríe completamente.
2 • Lave todas sus partes con agua tibia y jabón, incluida la rejilla y la bandeja para hornear.
3 • No use limpiadores abrasivos, cepillos de fregar y limpiadores químicos porque podrán dañar la capa anti adherente de la bandeja para hornear.
4 • Use una tela húmeda para limpiar el interior del horno.
5 • Para limpiar la puerta use una tela húmeda con detergente o jabón.
6 • Nunca sumerja la unidad en agua u otro líquido.
7 • Cualquier reparación debe ser realizada por el servicio técnico autorizado

Nota:
La DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/EC acerca de DESPERDICIOS ELECTRICOS O DE EQUIPAMIENTO ELECTRONICO (WEEE) indica que los viejos electrodomésticos no deban arrojarse en los lugares normales pertenecientes al municipio. Deberán recolectarse separadamente para optimizar el proceso de reciclaje, y así reducir el impacto sobre la salud y el medio ambiente.
El símbolo del cesto de basura cruzado le recuerda a usted la obligación que al eliminar o deshacerse de un artefacto, este debe ser recolectado separadamente. Los consumidores deberían contactar a la autoridad local para obtener información acerca de la correcta eliminación de su viejo artefacto.

13. Recetas

Su nuevo horno eléctrico BGH le ofrece simples funciones de uso. A continuación incluimos recetas para preparar, disfrutar y compartir junto a su familia.

Muchas gracias por elegirnos.

Terrina tres vegetales

Ingredientes:

- 1 cebolla rehogada
- 6 huevos
- 3 cdas. de queso parmesano rallado
- 6 cdas. de queso blanco
- 3 cdas. de pan rallado
- 1/2 kg. de calabaza cocida
- 1/2 kg. de remolachas cocidas
- 2 paquetes de espinacas descongeladas y picadas
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Un molde de budín inglés aceitado y forrado con papel manteca

Preparación:

Precaliente el horno a 200°C.
Divida la cebolla, los huevos, el queso rallado, el queso blanco y el pan rallado en tres partes iguales y agregue a cada una de las verduras.
Procese primero la calabaza, condimente a gusto. Vierta en el molde.
Hornee a 200°c, durante 5 minutos, para lograr una capa firme en la superficie y evitar que se mezcle con la siguiente verdura. Reserve.
Proceda igual con la remolacha, vierta sobre la calabaza precocida. Hornee nuevamente 5 minutos a 200°C. Reserve.
Finalmente procese las espinacas y vierta en el molde formando la terrina de tres colores, empareje la superficie.
Lleve al horno y cocine aprox. 25 minutos a 180 °C.
Si al promediar la cocción observa la superficie dorada, cubra con papel aluminio enmantecado y complete la cocción.
Deje reposar unos minutos y desmolde.

Carré de cerdo relleno a la mostaza con batatas asadas

Ingredientes:

- 1 k. de batatas
- 200 g. de cebollitas chicas
- 100 g. de manteca
- sal y pimienta
- 1 cda. de azúcar moreno
- 1 carré de cerdo deshuesado de 1,5 kg
- 150 g. de ciruelas secas
- 150 g. de panceta en un trozo
- 100 g. de queso gruyere
- 2 cdas. de mostaza de Dijon
- 50 c.c. de vino blanco
- jugo y ralladura de 2 naranjas

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Pele y corte las batatas en trozos parejos, disponga en una asadera de 20 x 25 cm, junto con las cebollas y la manteca. Cubra con papel aluminio.
Cocine 25 minutos a 230°C. A mitad de tiempo salpimiente, espolvoree con el azúcar y complete la pre cocción. Reserve.
Desgrase el carré, realice un corte central, salpimiente y rellene alternando las ciruelas, trozos de panceta y queso. Cierre los bordes con palillos aceitados y ate el contorno con hilo de algodón. Salpimiente y acomode en una asadera. Unte con mostaza, rocíe con el vino, jugo y ralladura de naranjas.
Lleve al horno precalentado a 230°C.
Cocine a 230° durante 60 minutos, agregue a mitad de tiempo las batatas precocidas. Complete la cocción hasta dorar bien todo.

13. Recetas

Colita de cuadril con salsa de hongos

Ingredientes:

- 1 colita de cuadril de 1.200 gramos
- Sal y pimienta
- 25 g. De manteca
- 2 cdas. de aceite de maíz
- 1 cebolla en pluma
- 2 puerros en ruedas
- 250 g. de champiñones frescos
- 50 g. De hongos de pino
- 100 c.c. de vino blanco
- 1 diente de ajo picado
- 200 c.c. de crema de leche

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Enmanteque y rocíe con el aceite una asadera de 20 x 25 cm.
Acomode en el fondo, formando un colchón, la cebolla y los puerros, mezcle. Reserve.
Desgrase la carne, salpimiente y acomode sobre las cebollas.
Cocine 25 minutos a 230°C. Rote la carne.
Vierta alrededor de la carne los champiñones cortados en cuatro, los hongos de pino picados y rocíe con el vino.
Cocine 15 minutos más a 230°C.
Vierta la crema sal pimentada previamente, mezcle todo.
Cocine 10 minutos más a 230°C.
Acompañe con arroz blanco.

Muslos de pollo a las hierbas

Ingredientes:

- 4 cuartos de pollo deshuesados
- 2 cdas. de manteca,
- 2 cdas de perejil, romero y tomillo fresco picados,
- 1 cda. de jugo de limón,
- sal y pimienta
- 2 papas
- 2 batatas
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo laminados
- 1/2 vaso de vino blanco

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Lave y seque las presas de pollo. Retire el exceso de grasa y separe con cuidado la piel de la carne, sin romperla. Salpimiente. Reserve.
Pele las papas, batatas, cebolla y corte en cubos. Vierta encima el aceite, sal, pimienta y mezcle. Reserve.
Mezcle en una compotera la manteca blanda con las hierbas frescas, jugo de limón, sal y pimienta. Unte la carne por debajo de la piel. Arrolle y sujete con palillos.
Disponga los cuartos en una asadera de 25 x 25 cm y acomode alrededor las verduras. Reserve los ajos.
Cocine a 200°C, aproximadamente 60 minutos, de vuelta a mitad de tiempo, agregue los ajos, sal y pimienta y complete la cocción hasta dorar bien.

13. Recetas

Filet de merluza y papas españolas gratinadas

Ingredientes:

- 4 papas medianas
- 1 cebolla en pluma bien fina
- 4 cdas. de aceite
- sal y pimienta
- 600 g. de filetes de merluza sin espinas
- 250 g. de crema
- 4 cdas. de queso gruyere o parmesano rallado grueso
- 25 g. de manteca en cubitos

Preparación:

Precaliente el horno a 190°C.
Pele, lave y corte las papas en ruedas bien finas, de solo 1 mm de espesor. Aceite una asadera rectangular de 20 x 25 cm y acomode las papas en capas alternando con la cebolla picada, sal y pimienta. Tape con papel aluminio.
Cocine 20 a 30 minutos.
Mientras tanto, salpimiente los filetes.
Retire las papas del horno, acomode encima los filetes de pescado. Bata ligeramente la crema con sal, pimienta y el queso elegido. Vierta sobre los filetes, salpique con los trocitos de manteca y lleve nuevamente al horno.
Cocine destapado a 190°C durante 15 a 20 minutos más, o hasta cocinar bien y dorar la superficie.

Focaccia de olivas negras y tomates secos

Ingredientes:

- 25 g. de levadura
- 280 c.c. de agua tibia
- 1 cdita. de azúcar
- 20 g. de manteca
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 400 g. de harina
- 1 cdita. de sal
- 150 g. de aceitunas negras descarozadas
- 6 tomates secos rehidratados
- 2 dientes de ajo laminados

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Diluya la levadura en parte del agua tibia, con el azúcar y 2 cdas. de harina. Deje espumar tapado.
Aparte coloque el resto de la harina con la sal, la manteca y el aceite, añada el resto del agua y el fermento.
Amase bien y deje leudar tapado en lugar tibio.
Cuando haya aumentado el doble de su volumen agregue las aceitunas descarozadas y los tomates secos picados.
Acomode en una pizzera aceitada, cubra y deje leudar.
Rocíe con aceite y hunda con los dedos los ajos laminados. Deje puntear nuevamente. Lleve al horno. Cocine a 200°C durante aproximadamente 25 minutos.

13. Recetas

Tarta de jamón, queso, huevo y tomate

Ingredientes:

- 300 g. de ricota o queso crema
- 50 g. de queso rallado
- 6 huevos
- 300 g. de jamón cocido
- 300 g. de muzarella o queso fresco
- 2 tomates redondo
- sal, pimienta, nuez moscada, orégano y pimentón
- 2 discos de masa hojaldrado
- 1 cda. de aceite de oliva

Preparación:

Precaliente el horno a 200°C.
Procese la ricota con el queso rallado y 2 huevos. Salpimiente.
Corte el jamón en juliana gruesa y la muzarella en cubos. Integre con la mezcla de ricota.
Enmanteque una tartera de aluminio de 26 cm de diámetro, estire ligeramente un disco de masa hojaldrado y tapice el fondo y laterales del molde.
Vierta la mitad del relleno, realice 4 huecos con una cuchara y ubique en cada hueco un huevo cascado, condimente con sal, cubra con los tomates cortados en rodajas, espolvoree con orégano y termine el relleno con el resto de la ricota. Ubique encima el otro disco de masa y una los bordes con un pellizco. Pinche la superficie con tenedor y pincele con el aceite de oliva.
Hornee 25 minutos o hasta dorar parejo.

Cheese cake con frutillas

Ingredientes para la base:

- 200 g. de galletitas de vainilla molidas
- 120 g. de manteca

Ingredientes para el relleno:

- 1 kg. de queso blanco
- 300 g. de azúcar
- 5 huevos y 2 yemas
- 4 cdas. de leche
- 25 g. de harina
- ralladura de 1 limón y 1 naranja

Para servir:

- 1/2 frasco de mermelada de frutillas
- Jugo de 1 naranja
- 1/2 kg. de frutillas frescas

Preparación:

Base:
Precaliente el horno a 200°C.
Mezcle las galletitas molidas con la manteca hasta que forme una textura arenosa y húmeda. Vuelque la mitad sobre un molde desmontable de 24 cm. de diámetro. Presione con el dorso de una cuchara para compactar parejo. Hornee la base durante 10 minutos. Luego enfríe. Suba la temperatura del horno a 230°c.

Relleno:
Bata a máquina el queso, añada lentamente el azúcar y luego los huevos, la leche, harina, yemas y las ralladuras. Adhiera cuidadosamente el resto de las galletitas molidas en el borde del molde, siempre presionando, logrando 5 cm de altura aproximadamente.
Vierta la mezcla de queso y hornee 12 minutos. Luego baje la temperatura del horno a 150°c y hornee aprox. 45 minutos más. Apague el horno y deje dentro 30 minutos más. Luego retire y deje enfriar completamente en el molde.
Refrigere 3 horas hasta que esté bien firme, entonces desmolde y pase a una fuente.
Adorne la superficie con las frutas fileteadas y barnice con la mermelada entibiada junto al jugo de naranjas.

13. Recetas

Alfajores

Ingredientes:

- 200 de harina 0000
- 1 pizca de sal
- 125 g. de manteca
- 75 g. de azúcar
- 1 yema
- 250 g. de dulce de leche pastelero
- 100 g. de azúcar impalpable para espolvorear

Preparación:

Precaliente el horno a 230°C.
Tamizar los ingredientes secos.
Realice una corona sobre la mesada, ubique en el centro la manteca fría cortada en cubitos, el azúcar y la yema.
Forme una masa tierna sin trabajarla demasiado. Enfríe.
Estire de 1/2 cm. de grosor, corte discos de 4 cm. de diámetro con cortapasta redondo. Disponga sobre una pizzera limpia.
Cocine de 12 a 15 minutos. Proceda igual hasta cocinar todas las tapas. Enfríe
Una de a dos tapas con dulce de leche pastelero. Acomode en placa, bien juntas y espolvoree a través de un tamiz con el azúcar impalpable.
Acomode cuidadosamente en una fuente para servir.

Brownies

Ingredientes:

- 150 g. de chocolate cobertura
- 150 g. De manteca
- 3 huevos
- 300 g. de azúcar
- 150 g. de harina 0000
- 75 g. de nueces picadas

Preparación:

Pique el chocolate y disponga en un recipiente chico junto con la manteca. Coloque en el microondas 5 minutos, o hasta que se fundan. Mezcle bien. Reserve.
Precaliente el horno a 230°C.
Bata los huevos con el azúcar a mano, 3 minutos, incorpore el chocolate y manteca fundidos, luego la harina tamizada y finalmente las nueces picadas. Mezcle suavemente. Vierta en un molde rectangular de 20 x 25 cm. Lleve al horno.
Hornee 20 a 22 minutos a 180°c.
Enfríe y corte cuadrados de 5 x 5 cm.

Nota:
- Los tiempos de cocción de las recetas pueden variar de acuerdo al modelo de horno eléctrico que haya adquirido.
- Es importante controlar los alimentos durante su elaboración.

14. Guía de Agentes de Service

BGH Para recibir servicio de reparación del producto adquirido, deberá comunicarse al:
Centro de Atención al Cliente: 0810-2221244 de Lunes a Viernes de 9 a 18 hs.

PROVINCIA	LOCALIDAD	NEGOCIO	DIRECCION
BUENOS AIRES	LUJAN	MONSALVO, CARLOS ALB	COLON 809
BUENOS AIRES	CORONEL SUAREZ	PEZZATTI, DANIEL ALE	LAMADRID 1946
BUENOS AIRES	ROQUE PEREZ	FERRO, MARTIN ALEJAN	INT. BOLLA 246
BUENOS AIRES	BALCARCE	AZNAR, SANDRA EDITH	CALLE 9 E/ 6 Y 8 332
BUENOS AIRES	CHIVILCOY	FALCONE, FERNANDO JU	ALVEAR 376
BUENOS AIRES	CHASCOMUS	GOMEZ, JOB JULIO	LASTRA 387
BUENOS AIRES	ZARATE	EMENS, NAZARENO JOSE	LAVALLE 1445
BUENOS AIRES	PUAN	PIEROTTI, LINO	MALDONADO 260
BUENOS AIRES	JUNIN	MORGANTI, WALTER ALB	GRAL.PAZ 433
BUENOS AIRES	NECOCHEA	CAMEJO, HORACIO ENRI	CALLE 63 1745
BUENOS AIRES	OLAVARRIA	ORLANDO, CARLOS	9 DE JULIO 2657
BUENOS AIRES	PEHUAJO	ROSSI, ALBERTO MARIO	L.N. ALEM 567
BUENOS AIRES	BAHIA BLANCA	ELECTRONICA CRIPER	CASTELLI 716
BUENOS AIRES	TRENQUE LAUQUEN	PEREDA, SANTIAGO	PTE. IRIGOYEN 270
BUENOS AIRES	SAN PEDRO	ELECT MENISALE	MITRE 1695
BUENOS AIRES	CORONEL PRINGLES	SOSA JUAN CARLOS	MORENO 742
BUENOS AIRES	LA PLATA	BORRILLO, SEBASTIAN	CALLE 41 N° 1107
BUENOS AIRES	MERCEDES	TETELBOIN, LEON	CALLE 16 N° 1100
BUENOS AIRES	9 DE JULIO	GALVANI DANIELA PAOL	RAMON N PORATTI 2024
BUENOS AIRES	OLAVARRIA	DE LEON LUIS FRANCIS	DEL VALLE 2801 MONOBLOCK 3 B JARDIN
BUENOS AIRES	PERGAMINO	CAMPOS OTAMENDI	DR ALEM 758
BUENOS AIRES	GRAL VILLEGAS	SERRANO EDGARDO DANI	ARENALES 421
BUENOS AIRES	SAN NICOLAS	SODO SRL	LUIS VIALE 362
BUENOS AIRES	BOLIVAR	SUBRERO DIEGO GUSTAV	GRAL PAZ 125
BUENOS AIRES	CAMPANA	DIAZ MAURO JAVIER	AV BALBIN 1068
BUENOS AIRES	ARRECIFES	KRUG DANIEL ENRIQUE	SANTIAGO H PEREZ 159
BUENOS AIRES	MAR DE AJO	MORENO CLAUDIO RUBEN	HIPOLITO YRIGOYEN 366 D°42
BUENOS AIRES	TRES ARROYOS	SERVICIO TECNICO DEP	ALVARADO 80
BUENOS AIRES	TRENQUE LAUQUEN	LABRUNE PABLO ROBERT	FJSM DE ORO 279
BUENOS AIRES	SAN ANDRES DE GILES	PASCUALE MARCELO RIC	RAWSON 1231
BUENOS AIRES	MIRAMAR	MONTANARI PABLO	CALLE 34 NRO.1154
BUENOS AIRES	9 DE JULIO	FERRARI STELLA MARIS	SALTA 1861 PB
BUENOS AIRES	DORREGO	JENSEN GUSTAVO BLAS	AV. JULIO A. ROCA 945
BUENOS AIRES	CHACABUCO	DE BELLO JOSE DIEGO	DUBERTY 85
BUENOS AIRES	TANDIL	YAKIMIUK FLAVIA DANI	ALEM 846
BUENOS AIRES	PILAR	ELECTRONICA GB S.R.L	RIVADAVIA 998
BUENOS AIRES	ITUZAINGO	PARETA CRISTIAN EDUA	LOS POZOS 98

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.
Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.
Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

PROVINCIA	LOCALIDAD	NEGOCIO	DIRECCION
BUENOS AIRES	DON TORCUATO	VERON GABRIEL GUSTAV	BUSCHIAZZO 1514
BUENOS AIRES	SAN MIGUEL	IBAÑEZ JAVIER LEONAR	BELGRANO 910
BUENOS AIRES	AZUL	PERISSE LIDIA ROSA	BURGOS 212
BUENOS AIRES	MAR DEL PLATA	DEP., ALTAMIRANO	MORENO 4135
BUENOS AIRES	MAR DE AJO	TAURO	CATAMARCA 1136
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	ELECTRO SERVICE S.A.	ESMERALDA 870
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	CENTRO TECNIC.	PERU 1223
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	CENTRAL DE REP.DE AF	AV.SANTA FE 5280
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	KURCGOR MARIO Y/O KU	AV.RIVADAVIA 9528
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	BOBADILLA JUAN CARLO	GARCIA TEODORO 2689 P: PB
CAPITAL FEDERAL	CAPITAL FEDERAL	TUMA ARIEL HUGO	AV. JUAN B. JUSTO 6726
CATAMARCA	CATAMARCA	LEDEZMA, MIGUEL ANGE	MATE DE LUNA 732
CHACO	RESISTENCIA	DEP. CAGGIANO, DONAT	CALANDRIA 3928, BARRIO LA LIGURIA
CHACO	GRAL. DE SAN MARTIN	ALARCON VANESA KARIN	9 DE JULIO 326
CHACO	RESISTENCIA	ROMERO CLAUDIO DANIE	LINIERS 446
CHACO	BARRANQUERAS	FERNANDEZ HECTOR OMA	SABATINI 141
CHACO	ROQUE SAENZ PEÑA	HERNANDEZ JUAN CARLO	HIPOLITO IRIGOYEN 439 PB
CHUBUT	COMODORO RIVADAVIA	MONTICELLI, VICTOR C	ALEM 264
CHUBUT	ESQUEL	STEFANO, MARCELO PAB	MITRE 738
CHUBUT	TRELEW	GAHONA, JUAN JOSE DA	AMEGHINO 749
CHUBUT	PUERTO MADRYN	GONZALEZ JUAN BAUTIS	SAN MARTIN 813
CÓRDOBA	BELL VILLE	CAGNOLO, OSVALDO ALD	DEAN FUNES 462
CÓRDOBA	MARCOS JUAREZ	NESTOR LUIS ACOSTA	MAIPU 850
CÓRDOBA	VILLA CARLOS PAZ	DIAZ JOSE DEL CARMEN	SARGENTO CABRAL 146 DPTO D5
CÓRDOBA	LAS VARILLAS	ROMERO, GERARDO LUIS	DEAN FUNES 181
CÓRDOBA	VILLA MARIA	FESSIA, RICARDO ARMA	LINIERS 364
CÓRDOBA	VILLA DOLORES	RAPI SERVICE TV	ERNESTO CASTELLANO 48
CÓRDOBA	ALTA GRACIA	FERREYRA, MANUEL JOR	P. BUSTOS 26
CÓRDOBA	SAN FRANCISCO	MICROCOR	ALBERDI 61
CÓRDOBA	RIO CUARTO	CUASOLO CESAR DANIEL	HIPOLITO IRIGOYEN 268
CÓRDOBA	LABOULAYE	LARREGOLA MARCELO AL	AMEGUINO 166
CÓRDOBA	COLONIA CAROYA	TAGLIAFERRI ROBERTO	AVDA SAN MARTIN 42
CÓRDOBA	SERRANO	CARNERO ONOFRE ADRIA	SARMIENTO 174
CÓRDOBA	bBARRIO CENTRO NORTE	MONTERO EDUARDO DAVI	LA RIOJA 729
CÓRDOBA	LOS SURGENTES	VERA HORACIO RAMON	CAPDEVILLE 137
CÓRDOBA	MORTEROS	COLOMBERO JUAN CARLO	BV. 9 DE JULIO 1526
CÓRDOBA	RIO TERCERO	APICELLA ANTONIO BLA	AV. SAVIO 18
CÓRDOBA	JUSTINIANO POSSE	CASALANGA LUCIANO AN	PBRO GUTIERREZ 0
CÓRDOBA	CORDOBA	ITKIN MARCIA ROMINA	IGUALDAD 9 DTO 3
CÓRDOBA	CORRAL DE BUSTOS	PATONO JORGE EVACIO	AVDA ARGENTINA 421
CÓRDOBA	BARRIO MAIPU	ROMERO PATRICIA FERN	PJE BLOMBERG 1771
CORRIENTES	PASO DE LOS LIBRES	SOVERON, HONORATO RA	BRASIL 1230
CORRIENTES	GOYA	CORDOBA, DANIEL ROLA	BELGRANO 1714
CORRIENTES	CORRIENTES	RUS GUSTAVO JAVIER	BARRIO PUJOL CASA 2 MZANA 7
CORRIENTES	MONTE CASEROS	MURUA CORTES MARCELO	CAA GUAZU 509
CORRIENTES	BELLA VISTA	VANASCO HECTOR ALFRE	AV. SAN MARTIN 1660
ENTRE RÍOS	GUALEGUAY	CAMINOS, PEDRO MARCI	ALARCON MUÑIZ 206

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.
Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.
Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

PROVINCIA	LOCALIDAD	NEGOCIO	DIRECCION
ENTRE RÍOS	PARANA	DEP. ZAPATA DANIEL	GUALEGUAYCHÚ 422
ENTRE RÍOS	CONCEP. DEL URUGUAY	GARCIA JORGE CARLOS	9 DE JULIO 1442
ENTRE RÍOS	CONCORDIA	ELECTRO SERVICE	URDINARRAIN 342
ENTRE RÍOS	CHAJARI	MURUA CORTES FLAVIO	PABLO DE LA CRUZ 1027
ENTRE RÍOS	CRESPO	CIPRA JARA CESAR RIC	SALOMON RUDA 710
ENTRE RÍOS	GUALEGUAYCHU	KROH ADALBERTO RUBEN	SANTIAGO DIAZ 22
FORMOSA	FORMOSA	ELECTRONICA THOMPSON	POLIC DE TERRITORIOS NAC 1064
FORMOSA	CLORINDA	MENDOZA ABEL	B°442 VIV MZ 129 CASA 2
GRAN BS.AS.	LOMAS DE ZAMORA	ELECTRONICA ARGI	LAPRIDA 1176 - DEPTO 2
GRAN BS.AS.	QUILMES	DEP. MENENDEZ, CARLO	AV. TRIUNVIRATO 3301
GRAN BS.AS.	RAMOS MEJIA	HEREDIA, ROBERTO Y T	AV. DE MAYO 1456
GRAN BS.AS.	LOMAS DE ZAMORA	LASTRES, DANIEL EDUA	HIPOLITO YRIGOYEN 8201
GRAN BS.AS.	SAN ISIDRO	BELLIARD ADOLFO MIGU	ANDRES ROLON 187
GRAN BS.AS.	CAÑUELAS	MEDRANO HECTOR PONCI	FLORIDA 351
GRAN BS.AS.	SANTOS LUGARES	SERVICENTRO NOROESTE	AV. LA PLATA 3814
GRAN BS.AS.	ADROGUE	DEP. MENEDEZ ADROGUE	SAN MARTIN 18
GRAN BS.AS.	MORENO	MOREIRA ELIO ISIDRO	BARTOLOME MITRE 235
JUJUY	SAN PEDRO DE JUJUY	CORONEL, AMADO FELIP	MITRE 451
JUJUY	SAN SALVADOR DE JUJUY	HUERTAS, WALTER NEST	SENADOR PEREZ 527 - BARRIO : CENTRO
JUJUY	SAN PEDRO JUJUY	SERVICIOS TECNICOS	GORRITI 452
JUJUY	LEDESMA	DEP. MAMANI EDUARDO	TUCUMAN 279
LA PAMPA	SANTA ROSA	FALKENSTEIN, MARIO O	PASTEUR 1283
LA PAMPA	SANTA ROSA	ARAB, CARLOS ALBERTO	ALEM Y MORENO
LA PAMPA	GENERAL PICO	TORTONI MARCELO DOMI	CALLE 20 N° 370
LA RIOJA	LA RIOJA	TELECOLOR	ESPAÑA 450
LA RIOJA	CHILECITO	CASAS MARCELO ISMAEL	20 DE JUNIIO 646
MENDOZA	SAN RAFAEL	ELECTRONICA CUELLO	SERVANDO BUTTI 1568
MENDOZA	SAN PEDRO DEL ATUEL	YARSKI ROBERTO LEAND	CALLE 4
MENDOZA	SAN RAFAEL	DEP. CINTA DANIEL	CNEL. CAMPOS 690 (ESQ. SEGOVIA)
MENDOZA	GUATMALLEN	CUANTICA S.A.	MITRE 46
MENDOZA	RIVADAVIA	VIDEO KOLOR S.R.L.	LAVALLE 998
MENDOZA	TUNUYAN	JOSE MARCELO HUGO	LARRALDE 398
MENDOZA	RODEO DLE MEDIO	FORCONI EUGENIO	PEDRO MOLINA 426
MISIONES	EL DORADO	PASTORI, DANIEL ANTO	POLONIA 24
MISIONES	EL DORADO	RYSER, FEDERICO ERNE	C. J. M. ALVEAR 545
MISIONES	POSADAS	FOUCE JUAN CARLOS	AV. LOPEZ TORRES 2623
MISIONES	POSADAS	VALENZUELA WALTER OM	SANTA CATALINA 3963
MISIONES	PUERTO RICO	RODRIGUEZ RUBEN DOMI	ALTE BROWN 25
MISIONES	LEANDRO N ALEM	REINHARDT RODOLFO RA	AV. LIBERTAD Y BOMPLAND
MISIONES	IGUAZU	DEP. LOZINA	MARTA SCHWARZ 76
NEUQUEN	VILLA LA ANGOSTURA	FERNANDEZ, PABLO JAV	TOPA TOPA 291 LOCAL 2
NEUQUEN	SAN M. DE LOS ANDES	DEP. ROOSZ ALEXANDRA	PERITO MORENO 795
NEUQUEN	NEUQUEN	RIMADA JORGE ENRIQUE	LA PAMAPA 350
RÍO NEGRO	VIEDMA	TRIEE ELECTRONICA SO	ALEM 233
RÍO NEGRO	BARILOCHE	BERTAZZO, CLAUDIO DA	TISCORNIA 702
RÍO NEGRO	VILLA REGINA	CARRICAVUR, ALBERTO	SAAVEDRA Y MORENO
RÍO NEGRO	GENERAL ROCA	CRAGNOLINI, RODOLFO	BRASIL 1010

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.
Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.
Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

PROVINCIA	LOCALIDAD	NEGOCIO	DIRECCION
SALTA	TARTAGAL	DELGADO, JUAN ALBERT	AV. ALBERDI 778
SALTA	SALTA	MEDITERRANEA AUDIO T	RIVADAVIA 1315
SALTA	METAN	CAMPOS NESTOR ALFRED	JOSE HERNANDEZ 175
SAN JUAN	SAN JUAN	TURIZ JORGE GREGORIO	SAN LUIS 256 ESTE
SAN LUIS	VILLA MERCEDES	LOPEZ, SILVIA SUSANA	MADRE CABRINI 236
SAN LUIS	SAN LUIS	WAR . ELECTRONICA	MITRE 390
SAN LUIS	SAN LUIS	ELECTRONICA NICO S.R	MAIPU 698
SAN LUIS	MERLO	LUPPINO DINO MARCELO	CNEL MERCAU 961
SANTA CRUZ	PICO TRUNCADO	PIRELLI HECTOR FABIA	B° NUVE 2 CASA 11
SANTA FÉ	FIRMAT	ARDIACA, AGUSTIN RAM	CASTELLI 1679
SANTA FÉ	SANTA FE	COSTAMAGNA, ALDO Y C	MARCIAL CANDIOTI 3691
SANTA FÉ	ROSARIO	GIORDANO, MONICA NEL	3 DE FEBRERO 816
SANTA FÉ	ROSARIO	SIP	ESPANA 470
SANTA FÉ	RECONQUISTA	SPONTONI	HABEGGER 1516
SANTA FÉ	SANTA FE	LOPEZ, DANIEL OMAR	R. ALDAO 1328
SANTA FÉ	VENADO TUERTO	CASARINI, PEDRO DAVI	MITRE 505
SANTA FÉ	SAN JORGE	FEDELE OMAR EMILIO	SANTA FE 1699
SANTA FÉ	SAN JUSTO	EQUIS FABIO GERMAN	BV PELLEGRINI 2354
SANTA FÉ	GALVEZ	SOTTOCORNO FERNANDO	RINALDI 354
SANTA FÉ	LLAMBI CAMPBRLL	MILESI GERMAN DARIO	2 DE ABRIL 439
SANTA FÉ	EL ORTONDO	HOGAR SERVICIO S.R.L	MALVINAS ARGENTINAS 737
SANTA FÉ	CERES	GANIN PABLO CESAR	CALCUTA 1024
SANTA FÉ	SANTA FE	BENSENOR GERMAN FERN	STO. DEL ESTERO 3238
SANTA FÉ	SANTA FE	LITORAL SERVICE	9 DE JULIO 2781
SANTA FÉ	ROSARIO	SIMATIC PICHINCHA	RODRIGUEZ 302
SANTA FÉ	ROSARIO	SIMATIC	PARAGUAY 1374
SANTA FÉ	VENADO TUERTO	ELECTR DEGIOVANNI	AV. HIPOLITO RIRIGOYEN 1289
SGO. DEL ESTERO	SANTIAGO DEL ESTERO	LOUTFI ELISA	RIVADAVIA 833
TIERRA DEL FUEGO	RIO GRANDE	FRANCO TV	LAPATAIA 826
TUCUMÁN	TUCUMAN	LOANDOS, EDMUNDO ABR	ENTRE RIOS 690
TUCUMÁN	CONCEPCION	CABANAY JOSEFA ANGEL	LAMADRID 290

(*) La información contenida en este listado puede variar sin previo aviso.
Centro de atención al cliente: 0810-222-1244.
Si su servicio telefónico no le permite acceder a números 0800, por favor comuníquese al (011) 4309-2162/2168.

15. Certificado de Garantía

HORNO ELÉCTRICO – MODELO BHE42M13

BGH Sociedad Anónima garantiza al usuario que presente este certificado, junto con la factura de compra, el correcto funcionamiento del Horno Eléctrico BGH.
Nro. de serie _____

1. En caso de verificarse problemas de funcionamiento, la presente Garantía nos obliga, por el término de 12 (doce) meses contados a partir de la fecha de compra a:
a) Prestar sin cargo la asistencia técnica que por inconvenientes de funcionamiento pudiera requerir este equipo a través de nuestra red de agentes autorizados de Service BGH.
b) Reemplazar o reparar a nuestra opción, sin cargo, el (los) componente (s) de este horno eléctrico que a nuestro criterio aparezca(n) como defectuosos, sin que ello implique obligación de BGH S.A. en cuanto a reemplazar el equipo completo.
Aclaraciones:
1. Toda intervención de un integrante de nuestra red de Agentes Autorizados de Service, realizada a pedido del comprador dentro del plazo de garantía, que no halle origen en falla o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el comprador solicitante de la intervención, de acuerdo a la tarifa vigente.
2. Transcurrido el plazo de vigencia de esta Garantía, toda intervención de un Agente Autorizado de Service, será con cargo al usuario, según las listas de precios oficiales de BGH Sociedad Anónima y sujeta a disponibilidad de stock.
3. Las condiciones para la correcta instalación y operación de la unidad se encuentran detalladas en el manual de instrucciones que se entrega junto con el producto dentro de su caja de embalaje. La garantía que ampara al equipo no cubre instalación, ni enseñanza de manejo del aparato.
4. La presente garantía no ampara defectos originados por:
a) El transporte en cualquiera de sus formas.
b) Defectos ocasionados por productos de limpieza y todo tipo de defecto estético tales como rayaduras, roturas o deterioro de las superficies estéticas.
c) Deficiencias en la instalación eléctrica del domicilio del usuario, tales como cortocircuitos, excesos o caídas de tensión, etc.
d) Inundaciones, incendios, terremotos, tormentas eléctricas, golpes o accidentes de cualquier naturaleza.
e) Instalación y / o uso no conforme a lo especificado en el manual de instrucciones.
f) La falta de mantenimiento, según las indicaciones en el manual de instrucciones.
5. La presente garantía dejará de tener validez cuando:
a) El equipo hubiera sido modificado o reparado por terceros no autorizados o se hubieran utilizado en la reparación repuestos no originales.
b) La chapa de identificación hubiera sido dañada, alterada o retirada de la unidad.
c) Cuando la presente garantía y/o la factura de compra presente enmiendas o falsedad en algunos de sus datos.
6. Este producto ha sido diseñado para uso familiar y/o individual, según sea el caso. Los usos comerciales, industriales o afectaciones de cualquier otro tipo no están amparados por esta garantía, no asumiendo en consecuencia los daños y perjuicios directos o indirectos que pudiera sufrir el comprador, usuarios o terceros.
7. Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina.
8. El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por la cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna otra responsabilidad con respecto a nuestros productos.
9. BGH S.A. asegura que este producto cumple con las normas de seguridad vigentes en el país.
10. BGH S.A. no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación, uso indebido del equipo o falta de mantenimiento.
11. Cualquier problema referido a la presente garantía será dirimido en los tribunales ordinarios de la Capital Federal.

SELLO CASA VENDEDORA

Dirección del comercio _____
N° de Factura _____
Lugar y Fecha de compra _____

Importa y Garantiza **BGH**

CENTRO DE ATENCION AL CLIENTE BGH
e-mail: hogar@bgh.com.ar
Tel: 0810-222-1244 // Fax: (011) 4309-2002
Brasil 731 (C1154AAK)
Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Argentina
www.bgh.com.ar

BGH

BGH S.A.
Brasil 731. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
CP (C1154AAK).
Tel: 0810-222-1244 · Fax: 4309-2002
hogar@bgh.com.ar

www.bgh.com.ar